

Ikan ekor kuning (*Caesio erythrogaster*) utuh segar



© BSN 2013

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	2
4 Syarat bahan baku dan bahan penolong.....	2
5 Syarat mutu dan keamanan produk.....	3
6 Pengambilan contoh	3
7 Cara uji	3
8 Teknik sanitasi dan higiene	4
9 Peralatan	4
10 Penanganan	4
11 Persyaratan pengemasan.....	6
12 Pelabelan.....	6
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian organoleptik.....	7
Lampiran B (informatif) Diagram alir penanganan ikan ekor kuning (<i>Caesio erythrogaster</i>) utuh segar.....	8
Bibliografi	9

Gambar B.1 - Diagram alir penanganan ikan ekor kuning (*Caesio erythrogaster*) utuh segar 8

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan ikan ekor kuning utuh segar 3

Tabel A.1 – Lembar organoleptik ikan ekor kuning (*Caesio erythrogaster*) utuh segar..... 7

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan ekor kuning (*Caesio erythrogaster*) utuh segar yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi dari:

SNI 01-6927.1-2002, *Ikan ekor kuning (Caesio erythrogaster) segar - Bagian 1: Spesifikasi.*

SNI 01-6927.2-2002, *Ikan ekor kuning (Caesio erythrogaster) segar - Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 01-6927.3-2002, *Ikan ekor kuning (Caesio erythrogaster) segar - Bagian 3: Penanganan.*

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, dan terakhir disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 28 Oktober 2011 di Jakarta serta dihadiri oleh wakil dari produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3. Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 tentang Perubahan atas Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan.
4. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah Nomor 82 Tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor PER.19/MEN/2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
8. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor PER.15/MEN/2011 tentang Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan yang Masuk ke dalam Wilayah Negara Republik Indonesia.
9. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan.
10. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor KEP.06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
11. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor KEP.01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 28 Desember 2011 sampai 27 Februari 2012 dengan hasil akhir RASNI.

Ikan ekor kuning (*Caesio erythrogaster*) utuh segar

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan syarat mutu dan keamanan pangan ikan ekor kuning (*Caesio erythrogaster*) utuh segar, bahan baku dan bahan penolong serta penanganan ikan.

Standar ini berlaku untuk ikan ekor kuning utuh segar dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan yang tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.2-2006 *Cara uji mikrobiologi - Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.5-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 5: Penentuan Vibrio parahaemolyticus pada produk perikanan.*

SNI 2346:2011, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan.*

SNI 2354.5:2011, *Cara uji kimia - Bagian 5: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) dan kadmium (Cd) pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia - Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan.*

SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika - Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan.*

SNI 2357, *Penentuan kadar arsen pada produk perikanan.*

SNI 2367, *Penentuan kadar timah putih (Sn) pada produk perikanan.*

SNI 01-4858-2006, *Pengemasan ikan segar melalui sarana angkutan udara.*

SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan – Bagian 1: Spesifikasi.*

Manual on Harmful Marine Microalgae, Hallegraeff, G.M., Anderson, D.M., Cembella, A.D. (Eds), IOC Manuals and Guides No.33. UNESCO, 1995.

3 Istilah dan definisi

Untuk tujuan penggunaan dalam dokumen ini, istilah dan definisi berikut ini digunakan.

3.1

ikan ekor kuning (*Caesio erythrogaster*) utuh segar

produk hasil perikanan dengan bahan baku ikan ekor kuning utuh yang mengalami perlakuan penanganan dan pendinginan hingga mencapai suhu pusat 0 °C – 5 °C dan belum mengalami pengolahan

3.2

potensi bahaya

potensi kemungkinan terjadinya risiko bahaya di dalam suatu proses atau penanganan produk yang meliputi dua aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan pangan (*food safety*) dan mutu produk (*wholesomeness*)

4 Syarat bahan baku dan bahan penolong

4.1 Bahan baku

4.1.1 Jenis

Ikan ekor kuning (*Caesio erythrogaster*).

4.1.2 Bentuk

Ikan ekor kuning utuh.

4.1.3 Asal

Bahan baku berasal dari perairan yang tidak tercemar.

4.1.4 Mutu

Bahan baku sesuai SNI 2729.

4.1.5 Penyimpanan

Bahan baku disimpan dalam wadah menggunakan es dengan suhu pusat ikan 0 °C – 5 °C secara saniter dan higienis.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

4.2.2 Es

Es sesuai SNI 01-4872.1-2006.

5 Syarat mutu dan keamanan produk

Persyaratan mutu dan keamanan produk ikan ekor kuning utuh segar sesuai Tabel 1.

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan ikan ekor kuning utuh segar

Parameter uji	Satuan	Persyaratan
a Organoleptik		Min. 7 (skor 1 – 9)
b Cemarkan mikroba*		
- ALT	koloni/g	Maks 5,0 x 10 ⁵
- <i>Escherichia coli</i>	APM/g	<3
- <i>Salmonella</i>	-	Negatif/25 g
- <i>Vibrio cholerae</i>	-	Negatif/25 g
- <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	APM/g	<3
c Cemarkan logam*		
- Kadmium (Cd)	mg/kg	Maks 0,1
- Merkuri (Hg)	mg/kg	Maks 0,5
- Timbal (Pb)	mg/kg	Maks 0,3
- Arsen (As)	mg/kg	Maks 1,0
- Timah (Sn)	mg/kg	Maks 40,0
d Fisika*		
- Suhu pusat	°C	Maks 5,0
e Racun hayati*		
- Ciguatoksin	µg/kg	< 0,1
CATATAN* Bila diperlukan		

6 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.

7 Cara uji

7.1 Organoleptik

Organoleptik sesuai SNI 2346:2011. Penilaian organoleptik sesuai Lampiran A.

7.2 Mikrobiologi

- *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006.
- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006.
- ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006.
- *Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006.
- *Vibrio parahaemolyticus* sesuai SNI 01-2332.5-2006.

7.3 Kimia

- Timbal (Pb) dan kadmium (Cd) sesuai SNI 2354.5:2011.
- Merkuri sesuai SNI 01-2354.6-2006.
- Timah sesuai SNI 2367.
- Arsen sesuai SNI 2357.

7.4 Fisika

Suhu pusat sesuai SNI 01-2372.1-2006.

7.5 Racun hayati

Ciguatoksin sesuai *Manual on Harmful Marine Microalgae*, 1995.

8 Teknik sanitasi dan higiene

Penanganan, pengemasan, penyimpanan, pemuatan, pendistribusian dan pemasaran ikan ekor kuning utuh segar dilakukan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan sesuai dengan peraturan yang berlaku.

Produk akhir harus bebas dari benda asing yang mengganggu kesehatan manusia.

9 Peralatan

9.1 Jenis peralatan

- a) bak penampung,
- b) kotak berinsulasi,
- c) meja proses,
- d) timbangan,
- e) wadah.

9.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan ikan ekor kuning utuh segar mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran mikroba, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih, sebelum, selama dan sesudah digunakan.

10 Penanganan

10.1 Penerimaan

10.1.1 Kemasan

- a) Potensi bahaya: ketidakamanan produk karena bahan kemasan *non food grade* dan kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan kemasan yang sesuai spesifikasi kemasan untuk pangan.

- c) Petunjuk: kemasan yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait keamanan pangan dan terhindar dari sumber kontaminasi kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

10.1.2 Label

- a) Potensi bahaya: ketidakamanan produk karena bahan label *non food grade* dan kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan label yang sesuai spesifikasi label untuk pangan.
- c) Petunjuk: label yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait keamanan pangan dan terhindar dari sumber kontaminasi kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

10.1.3 Bahan Baku

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kerusakan fisik karena kesalahan penanganan, kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: bahan baku diuji secara organoleptik kemudian ditangani secara cepat, cermat dan saniter dengan suhu dingin ($0^{\circ}\text{C} - 5^{\circ}\text{C}$). Bahan baku diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran (*traceability*) dan dipertahankan sampai produk akhir.

10.2 Teknik penanganan

10.2.1 Sortasi

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: ikan dipisahkan berdasarkan mutu secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan rantai dingin ($0^{\circ}\text{C} - 5^{\circ}\text{C}$).

10.2.2 Penimbangan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan ikan ekor kuning utuh segar yang aman untuk dikonsumsi sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: ikan ditimbang secara cepat, cermat dan saniter dengan tetap mempertahankan rantai dingin ($0^{\circ}\text{C} - 5^{\circ}\text{C}$).

10.2.3 Pencucian

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan ikan ekor kuning utuh segar yang bersih dan aman sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: ikan dicuci dengan cara dicelupkan ke dalam air dingin atau dengan air dingin mengalir pada suhu maksimum 5°C atau cara lain yang sesuai tanpa merusak fisik ikan secara cepat, cermat dan saniter.

10.2.4 Pengemasan dan pelabelan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik kemasan dan kesalahan label terkait keamanan pangan.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan terlindung dari kerusakan

fisik selama penyimpanan dan transportasi.

- c) Petunjuk: es dan ikan disusun berlapis dengan posisi miring dan perut ikan menghadap ke bawah dengan mempertahankan suhu dingin (0 °C - 5 °C), dilakukan secara cepat, cermat, saniter dalam wadah yang telah diberi label.

10.2.5 Pemuatan

- a) Potensi bahaya: cacat mutu karena kesalahan penanganan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan terlindung dari kerusakan fisik selama pemuatan.
- c) Petunjuk: produk dimuat dalam alat transportasi yang dapat mempertahankan suhu dingin (0 °C - 5 °C), keamanan dan mutu produk.

11 Persyaratan pengemasan

11.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk ikan ekor kuning segar harus bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk ikan ekor kuning segar.

Untuk ikan ekor kuning segar yang menggunakan sarana angkutan udara sesuai dengan SNI 01-4858-2006.

11.2 Teknik pengemasan

Ikan ekor kuning segar dikemas secara cepat, cermat, saniter dan higienis. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk.

Untuk ikan ekor kuning segar yang menggunakan sarana angkutan udara sesuai dengan SNI 01-4858-2006.

12 Pelabelan

Setiap kemasan produk ikan ekor kuning segar yang akan diperdagangkan diberi label sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian organoleptik

Tabel A.1 – Lembar organoleptik ikan ekor kuning (*Caesio erythrogaster*) utuh segar

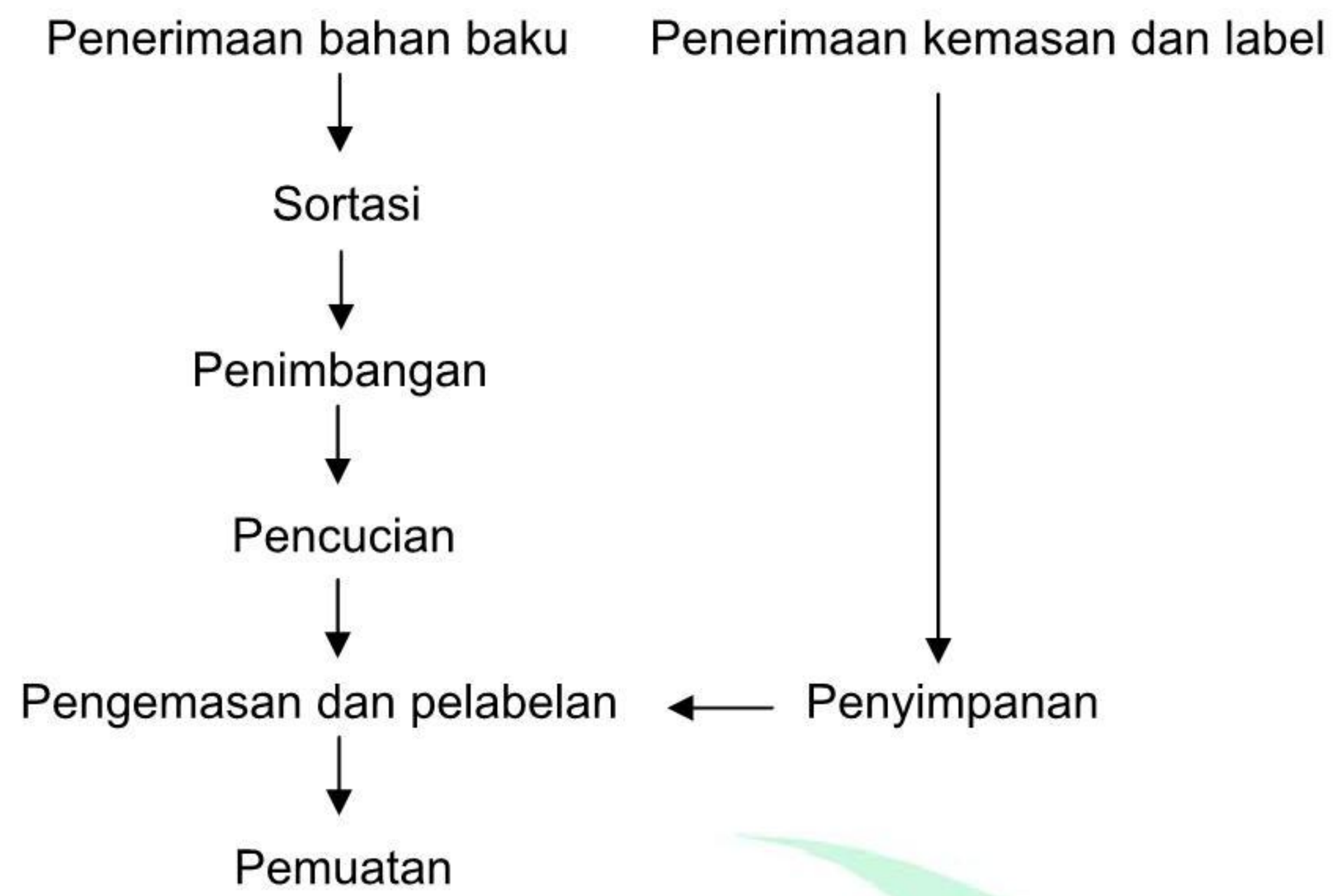
Nama panelis : Tanggal:

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Utuh, tidak cacat, cemerlang tidak berlendir, sisik sangat kuat, mata cembung, insang merah cerah, dinding perut utuh, warna sayatan daging putih mengkilat.	9					
• Utuh, tidak cacat, cukup cemerlang sedikit berlendir, sisik agak kuat, mata datar, insang merah agak kecoklatan, dinding perut utuh, warna sayatan daging putih.	7					
• Tidak utuh, sedikit cacat, kusam dan berlendir, sisik sedikit terkelupas, mata cekung, insang coklat pucat, dinding perut membengkak dan retak, warna sayatan daging agak kusam.	5					
• Tidak utuh, banyak cacat, kusam dan berlendir keruh, sisik banyak terkelupas, mata cekung, insang coklat pucat, dinding perut pecah, warna sayatan daging kusam.	3					
• Tidak utuh, banyak cacat, sisik banyak terkelupas, berlendir sangat keruh, mata sangat cekung, insang coklat tua pucat, dinding perut hancur, warna sayatan daging sangat kusam.	1					
2 Bau						
• Segar, spesifik jenis.	9					
• Netral.	7					
• Apak.	5					
• Bau asam.	3					
• Bau busuk.	1					
3 Tekstur						
• Padat, elastis bila ditekan dengan jari, daging sulit disobek dari tulang belakang	9					
• Agak padat, agak elastis bila ditekan dengan jari, daging sulit disobek dari tulang belakang.	7					
• Lunak, kurang padat, bekas jari terlihat bila ditekan, daging mudah disobek dari tulang belakang.	5					
• Sangat lunak, kurang padat, tidak elastis, daging terlepas dari tulang belakang.	3					
• Lembek, tidak elastis bila ditekan dengan jari, daging terpisah dari tulang belakang.	1					

**Lampiran B
(informatif)**

Diagram alir penanganan ikan ekor kuning (*Caesio erythrogaster*) utuh segar



Gambar B.1 - Diagram alir penanganan ikan ekor kuning (*Caesio erythrogaster*) utuh segar

Bibliografi

Comission Regulation (EC) No 1881/2006 Setting Maximum Levels For Certain Contaminants In Foodstuffs , amending Regulation (EC) No 466/2001 as Regards Heavy Metals-Official Journal of the European Union.

Council Regulation (EC) No 104/2000 (o) L 17.21.1.2000.p.22- Office for Official Publications of the European Communities.

Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor : Hk 00.05.55.6497, Tentang Bahan Kemasan Pangan, Tahun 2007.

Permenkes No. 492/Menkes/PER/IV/2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum.

Recommended Code of Practice Food Standard Programme Codex Alimentarius Commission (CODEX STAN, 92 – 1981) for Fresh Fish.

